

In evidenza Ristoranti

Corrado Assenza riapre Caffè Sicilia, il volto Noto della Sicilia Orientale

di: Caterina Lo Casto

3 giugno 2021



Corrado Assenza sta a Noto come la granita sta a Caffè Sicilia. Se ci chiedessero qual è per noi il viso della Sicilia Orientale, risponderemmo indugiando ben poco, Corrado. Dopo un anno di chiusura creativa il Maestro riapre la sua casa al pubblico, senza inaugurazioni, semplicemente, come se non si fossero mai interrotte le dolci sinergie. Un fine maggio che sa di normalità, almeno per noi che abbiamo fatto colazione nei tavoli all'aperto del caffè, con un sole gentile delle 9.00 AM e un Corrado che ci ha accolti con un sorriso. Parliamo della Sicilia, della necessità di essere concreti, e qui vien naturale un parallelismo con la sua pasticceria, materie prime e concretezza, zuccheri in equilibrio.

“Con una padella e una zappa in mano si governa” ci dice Corrado, mentre si comincia ad assaggiare granita e brioche. Le immagini che ci presenta sono di uno Stato che dovrebbe tornare a valorizzare la terra, e di un turismo più in linea con le unicità dell’Isola, senza sfruttamento (come dargli torto).

La **granita alla mandorla** tiene viva la storia, ha il gusto delle cose che non cambiano, che resistono, immacolate. La cremosità è moderata, la parte grassa della mandorla non appesantisce il boccone che si scioglie lieve in bocca, il profumo del frutto è delicato, tipico del candido latte vegetale quando è fresco, “handmade”.

L’interno del locale, tra i color nocciola e caffè e i giochi geometrici del bancone, assorbe la luce che viene da fuori, e accende le vetrine ordinate. Tutto ha una veste nuova (il progetto è di Corrado Papa), un’estetica e un’essenzialità che profumano di pulito e di voglia di migliorare il servizio, di rendere il lavoro fluido e veloce. Non ci si perde in superflue peregrinazioni, si avanza con la brioscia da una parte e la granita al caffè dall’altra. Sembra semplice ma non lo è questo impasto arioso al profumo di latte vanigliato pieno di sostanza di cui è fatta la brioche, uno dei motivi per il quale i tavoli su Corso Vittorio sono pieni, di turisti e di siciliani in pellegrinaggio.

Assenza fa riflettere, fa pensare all’essenza della pasticceria siciliana che Corrado e il fratello Carlo (purtroppo scomparso nel 2018) hanno custodito fin ora, dandogli forza vitale, comunicandola al Mondo nella sua nuda forma, come “demiurghi” che plasmano opere straordinarie partendo da materie prime straordinarie. Proviamo anche il cornetto alla crema, sfoglia impeccabile, struttura e testura compatta e soffice al contempo, estremità super croccanti, equilibrio tra impasto e ripieno. Nel menu il Cannolo (classic e di frolla), la Cassatina, il Biancomangiare, i tranci di torta alla ricotta e cannella, pistacchio e arancia convivono con visioni di pasticceria in cui la sapidità e la “salinità” sono solo lati esaltanti della dolcezza: Pan d’Iblei (pan di spagna alle erbe), torta zucca, zenzero e zafferano (“fattore Z”), pompelmo rosa e peperone, bergamotto e pepe bianco. Anche qui si evince l’intelligenza emotiva e pratica di Corrado, che sembra saper parlare ai prodotti della sua terra e alla pancia delle persone. Ci salutiamo con sorrisi sinceri, nuovi spazi di riflessione e la conferma che il Caffè Sicilia manterrà la sua inequivocabile identità ancora per molto tempo.

di Caterina Lo Casto

Caffè Sicilia

Corso Vittorio Emanuele, 125

96017 Noto (Sr)

www.caffesicilia.it

tel. 0931835013
